

ARQ. MARIA VICTORIA POMPONI

\$1200

TORTAS

Patty

● DISEÑOS

EXCLUSIVOS

● MOLDES

RECETAS

SECRETOS

● EXPLICADOS

PASO A PASO

y algo más...

2^{da}. COLECCION
Nº 7

Argentina \$ 5,50

Paraguay G\$ 9.000

Uruguay N\$ 45



CONCURSO:

**"LOS MEJORES DECORADORES
DEL AÑO 2000"**

00007

ISSN 0329-4889
9 770329 488001

Tortas y algo más...
PUBLICACION MENSUAL

SUMARIO

FLORECER

HOMENAJE

TELETUBBIES

MELODIA DE AMOR

LUNA DE MIEL

STAFF

Dirección, idea y autoría
Arq. María Victoria Pomponi

Nombre del Propietario
Silvia Andrea Dubiau

Editor Responsable
Arq. María Victoria Pomponi

Coordinación General
Silvia Andrea Dubiau
Verónica Leticia Dubiau

Directora de Arte
Violeta Inés Ramos

Publicidad
Verónica Dubiau

Fotografía
Eduardo Farré

Arte
Scan Press - Paraguay 264 - Avellaneda

Computer to Plate
Scan Press - Paraguay 264 - Avellaneda

Impresión
New Press Grupo Impresor S.A.
Paraguay 264 - Avellaneda
Tel./Fax: 4208-9767

Impresa en Argentina en Octubre de 1999

Distribuidor en Cap. y Gran Bs. As.
Huesca - Sanabria: Baigorri 103 - Capital
Tel.: 4304-3510

Distribuidor en interior
Distribuidora Austral de Publicaciones S.A.
Isabel la Católica 1371 - Capital
Tel.: 4301-0701



***E**ste mes festejamos nuestro aniversario, digo nuestro, por que sin ustedes, este sueño no hubiese sido posible, gracias!!! Mes a mes intentamos brindarles todo lo que está a nuestro alcance, por eso en este y próximos números introducimos adornos y flores en porcelana que pueden ser aplicadas en distintas tortas. De cualquier forma para los amantes de la pasta de gomas les digo que las explicaciones sirven para ambas pastas.*

Espero que les sea de gran utilidad.

hasta pronto

Patty)

María Victoria

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación, aun mencionando la fuente. Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite. Dirección Nacional del Derecho de Autor Nro. 904.547.
ISSN Nro. 0329-4889

CYAN Editorial
Amenábar 2719
(1428) - Cap. Fed. - República Argentina
Tel./Fax: (54-11)-4786-0680
E-mail: mvap@ba.net

CYAN editorial



Las velas utilizadas son de:



Florecer



Patty

Florece

Flor Orquídea Fantasia



1 Hacer 5 tortas de: 22, 24, 26, 28 y 30 cm. de diámetro forradas en pasta americana blanca. Decorar con cinta de organza blanca y perlas rosas.
Flor: orquídea fantasía.



2 Botón centro: Hacer un rollo de porcelana de 2 cm. de largo y 1/2 cm. de ancho. Colocarle un alambre mediano blanco dar forma afinada. En el borde del alambre, debe quedar como un conito.

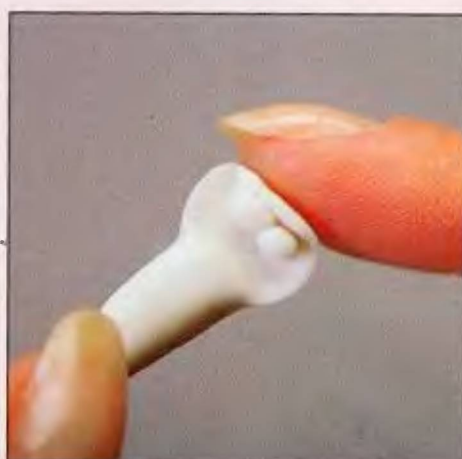


3 En el otro extremo pellizcar apenas los costados.

Patty



4 Pellizcar la punta del conito de pasta, doblar hacia abajo.



5 Colocar dos bolitas bien chiquitas debajo de la última parte pellizcada. Dejar secar bien.



6 Pétalo central: Estirar pasta de flores bien finita. Cortar los pétalos según moldes: 1 centro, 2 pétalos con volados y 3 pétalos lisos. Al petalo central ruletearle los bordes formando volados.



7 Con marcador de nervaduras para pétalos marcar las nervaduras.



8 Dar vuelta el pétalo y abolillar del borde hacia adentro.



9 Colocar cola vinílica a los costados del botón y pegar alrededor el pétalo central, siempre sosteniendo hacia abajo. Dejar secar hasta el otro día en esta posición.

Patty



10 **Pétalos con volados:** Apoyar el borde del pétalo sobre el dedo y con un ruletero formar volados girando hacia atrás y adelante al mismo tiempo que se afinan los bordes.



11 Marcar las nervaduras presionando suavemente con los dedos. Colocar un poquito de crema para manos sin siliconas sobre el marcador de nervaduras para que no se pegue la pasta.



12 Colocar los 2 pétalos con volados a los costados del pétalo central adherir con cola vinílica. Dejar secar para abajo.

Floreecer



13 Pétalos lisos: Abolillar los bordes para afinar la pasta de ambos lados del pétalo. Dar vuelta el pétalo y abolillar apenas el centro por detrás.



14 Marcar las nervaduras.



15 Pegar uno de los pétalos lisos para adelante con cola vinílica. Debe quedar en el medio de los dos pétalos con volados. Los otros dos se colocan atrás inclinados, dejar secar. Una vez seca la flor se coloca sobre vapor para ablandar los pétalos y abrirlos. Dejar secar hacia arriba.

(Patty)

Pintado de la flor



16 El botón del centro se pinta con óleo amarillo de Nápoles y pincel de cerda dura. El resto de los pétalos se pintan de ambos lados, formando una aguada con trementina y un poquito de óleo magenta. Utilizar pinceles de cerda dura dejar secar un ratito.



17 Con óleo color magenta puro y pincel seco dar color en el pétalo central.

Vara de flor ilusión.



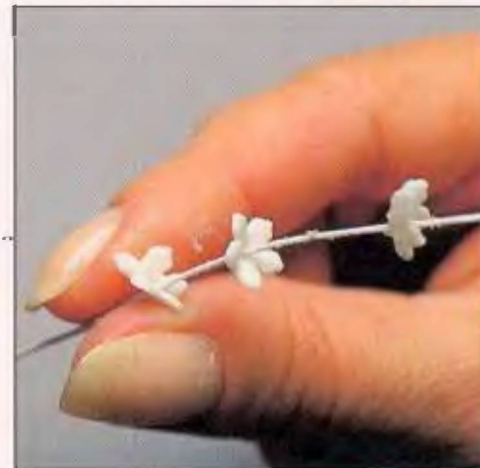
18 A un alambre fino blanco colocarle en uno de los extremos una bolita de pasta para imitar un pimpollo.



19 Estirar pasta y con cortante con expulsor cortar flores ilusión, son como las nomeolvides pero con los pétalos en punta.



20 Con un bolillo afinar el borde de los pétalos y el centro de la flor.



21 Pasar el alambre por el centro de la flor y pegarla a 1,5 cm del pimpollo con cola vinílica. El resto de las flores se colocan igual, siempre a 1,5 cm de distancia. Dejar secar.

Patty

Pintado de la vara



22 Con aguada de trementina y óleo magenta pintar las flores y los alambres.



23 Adherir con cinta floral blanca varios lacitos de cinta y perlas a una orquídea luego colocar 6 varas alrededor y adherir con cinta floral blanca. Colocar este ramo en la torta más chica con cinco velas de distintos tamaños rosa nacarado.



24 En la torta de 24 cm. colocar un ramo armado con dos orquídeas, varas ilusión y lacitos de cintas y perlas. Colocar 4 velas.

Florecer



25 Con tres orquídeas, varas y lazos formar otro ramo para la torta de 26 cm y colocar tres velas.



26 Para la torta de 28 cm armar un ramo de 4 orquídeas y accesorios. Colocar dos velas.



27 Para la torta de 30 cm hacer 1 ramo con dos orquídeas, varas y lazos y otro de tres orquídeas, unirlos con cinta floral para formar un solo ramo. Colocar una vela.

Patty

LOS CORTANTES

UTILIZADOS EN

ESTA REVISTA SON

cairo

- ▲ Cortantes para porcelana fría, pasta de goma y pastillaje. Redondos, lisos y rizados.
- ▲ Marcadores de nervaduras.
- ▲ Pinzas de filetear.

Teléfono: 4602-7368

**AZÚCAR
IMPALPABLE
TALCO®**
LA ÚNICA
Y VERDADERA
Envases de

1Kg

5Kg

10Kg

LA MEJOR PARA REPOSTERÍA

TALCO®

EL AZÚCAR IMPALPABLE DE

DEWEY®

ÚNICO FABRICANTE

GRAL. HORNOS 333 - LOMAS DEL MIRADOR • TELÉFONO: 4652-6190

*En las mejores reposterías
y mayoristas del ramo*

Homenaje

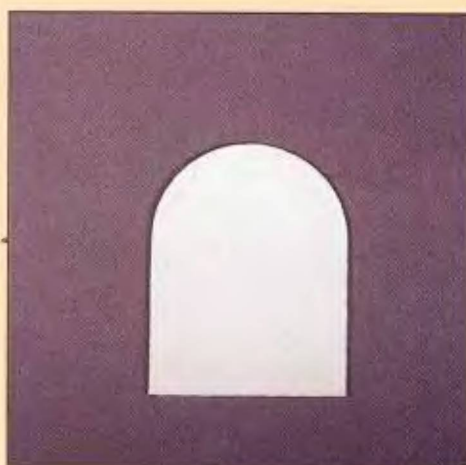
Patty



Homenaje



1 Hacer una torta ovalada forrada en pasta americana blanca. Con polvo iluminador nacar no tóxico, diluido con whisky y pinceleta pintar la pasta, colocar una cinta salmón clarito de gasa en la parte inferior. Hacer una guarda de terminación con glacé anaranjado y boquilla N° 30.



2 Cortar una pieza de pastillaje para la tarjeta según moldes. Dejar secar 24 hs. de ambos lados.



3 Con papel carbónico verde transferir el diseño sobre la placa de pastillaje. Pintar el fondo de la tarjeta con colorante amarillo en la parte inferior y esfumar hacia arriba. En la parte superior pintar con color verde claro y esfumar hacia abajo, fundiendo el color con el amarillo.



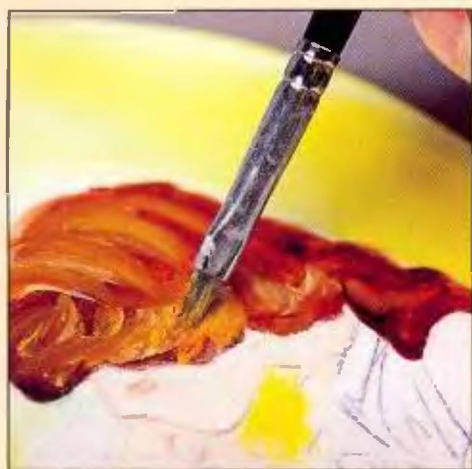
4 Con colorante vegetal piel mezclado con blanco, pintar las caras y las manos.



5 Con pincel liner y colorante marrón diluido a punto tinta pintar el contorno de las caras y manos, los ojos y bocas.



6 Con colorante marrón pintar una base para el pelo de la mujer y del bebe.



7 Con colorante vegetal amarillo mezclado con blanco dar volumen.

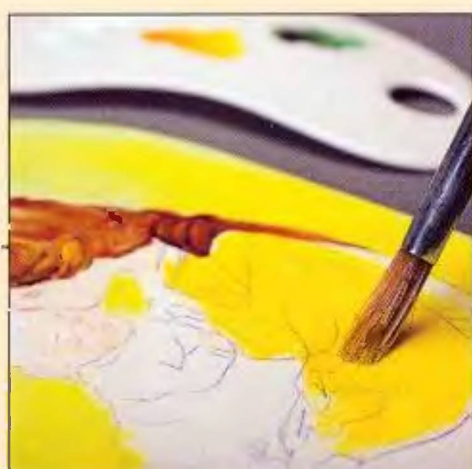


8 Con colorante blanco puro dar toques de luz.



9 Con colorante vegetal dorado diluido en alcohol dar brillo al cabello.

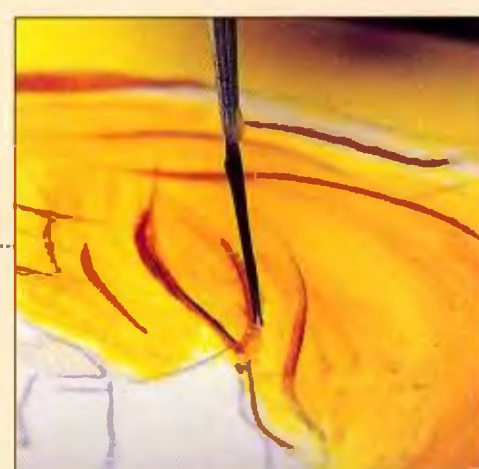
Patty



10 Para la ropa del bebé y la mamá hacer una base en color amarillo

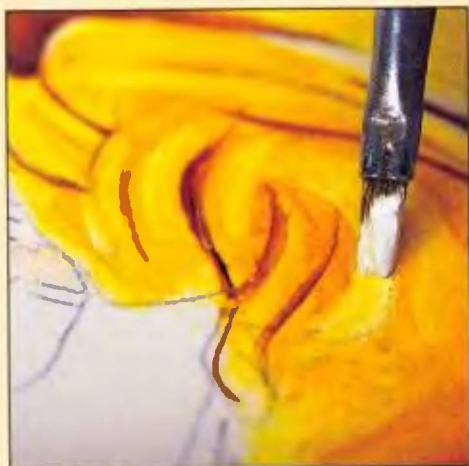


11 Sobre éste, pincelar con colorante anaranjado para imitar pliegues.



12 Con pincel liner y colorante marrón a punto tinta delinear el contorno de la ropa y los pliegues.

Homenaje



13 Dar luces con colorante vegetal blanco puro. Dejar secar.

Tul

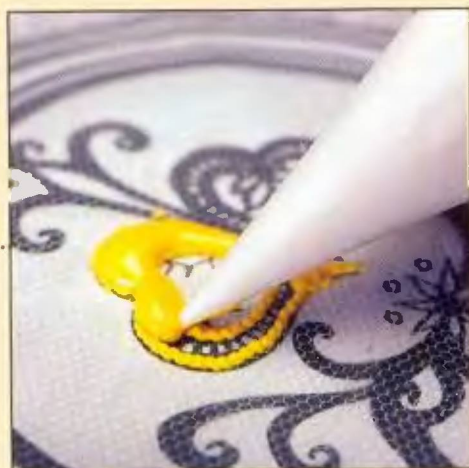


14 Sobre un telgopor colocar diseño según moldes y adherirlo con cinta adhesiva. Sobre la fotocopia colocar un papel folex, sobre el folex colocar tul blanco sujetándolo con alfileres de cabecita.



15 Con glacé anaranjado y boquilla N° 10 hacer punto cordón sobre todo el diseño.

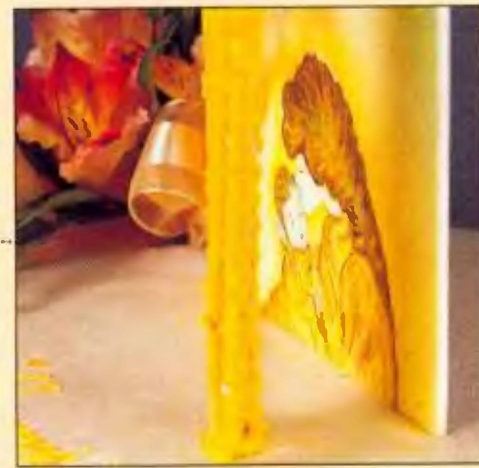
(Patty)



16 Con glacé fluido del mismo color rellenar el marco y el motivo central de la tarjeta, dejar secar 1 semana.



17 Cuando el glacé está aún fresco aplicar strass o perlititas. Una vez seco el tul cortar con bisturi el contorno de la tarjeta y el interior, dar vuelta y repetir por detrás todo el punto cordón para dar rigidez al trabajo.



18 Para armar la tarjeta parar la pieza de tul sobre la torta y por detrás la placa de pastillaje apenas entreabierto. En el extremo izquierdo pegar con glacé ambas partes. Reforzar la unión con guarda de punto cordón y glacé al tono.

Flor Alstroemeria



Centro

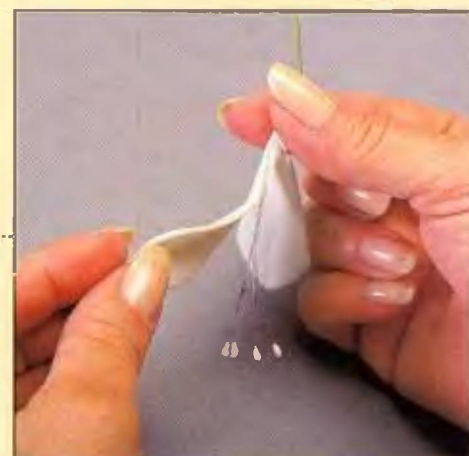


19 Hacer una bolita de pasta dar forma oval, introducir en el extremo inferior un alambre mediano verde hasta la mitad del centro. En el otro extremo colocar 4 tanzas de 4 cm y una de 5 cm de largo en el extremo colocar una bolita de pasta bien chiquita. Dejar secar 1 día.

Flor



20 Estirar pasta de porcelana para flores, bien finita, luego cortar 2 pétalos lisos y 4 con volados los pétalos lisos se afinan en los bordes con bolillo.



21 Marcar nervaduras con un marcador de nervaduras para pétalos. Del lado de atrás pellizcar el pétalo en el medio. Pegar al centro seco en forma de "V" con cola vinilica.

(Patty)



22 Para pétalos con volados afinar los bordes formando ondas con un ruletero. Hacer 2 marcas diagonales en los laterales de la punta del pétalo.



23 Colocar poca crema sobre el marcador de nervaduras y estampar el pétalo. Del lado del revés abolillar el interior del pétalo a ambos lados del centro.



24 Uno de los pétalos con volados pegarlos al centro de la flor entre medio de los dos pétalos lisos y los otros tres enfrentados. Dejar secar hacia abajo un día, luego con vapor ablandar los pétalos para abrir la flor y dejar orear la flor hacia arriba.

Homenaje

Pintado de la flor



25 Los pétalos lisos se pintan por delante y por detrás con óleo color amarillo de cromo bien diluido con trementina y pincel de cerda dura.



26 El pétalo liso se pinta con pincel de cerda dura seco y óleo puro amarillo de cromo esfumando hasta el medio. Una vez seca la aguada del paso anterior.



27 Con pincel de cerda dura seco y óleo puro color laca carmesí pintar el extremo superior del pétalo liso y esfumar hacia el centro.

Patty



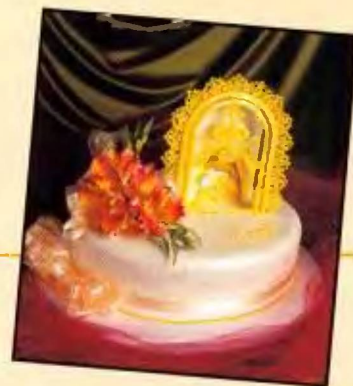
28 Con óleo color óxido de red diluido en trementina y pincel fino de cerda blanda pintar líneas.



29 Para pintar los pétalos con volados hacer una aguada con trementina y óleo color laca carmesí. Pintar por adelante y atrás.



30 Con óleo laca carmesí y pincel seco pintar el extremo superior del pétalo y esfumar hacia el centro.



31 Dar un toque de óleo color verde óxido de cromo en la punta del pétalo sobre el color laca carmesí. Pintar con color laca carmesí las tanzas.

Hojas



32 Cortar hojas de distintos tamaños afinar los bordes con bolillo. Colocar un alambre forrado de verde en uno de los extremos de la hoja y pellizcar por detrás la pasta para ocultar el mismo.



33 Marcar nervaduras y dejar secar hacia abajo.

(Patty)



34 Pintar la hoja con óleo verde óxido de cromo de ambos lados. El centro iluminarlo con óleo amarillo de cromo.

Pimpollo cerrado



35 Hacer un conito de pasta introducir la parte más ancha en un alambre y hacer tres marcas en los costados con una esteca.



36 Pintarlos con una aguada de óleo verde color óxido de cromo con pincel seco y óleo puro del mismo color pintar el extremo superior.

Homenaje

Pimpollo abierto



37 Proceder igual que los anteriores, se deben hacer apenas más grandes. En el extremo superior hacer tres cortes con tijerita.



38 Pintar la punta con óleo color laca carmesí y la parte exterior con el color verde anterior.

Armado de ramo



39 Guía: Colocar un pimpollo en el centro y dos más bajos intercalados a los costados, unir con cinta floral, colocar hojas, unir con cinta, luego colocar una flor y dos más bajas con hojas. Repetir otra guía igual y unir a la anterior.

Patty



Cotillón y Repostería Mayorista

**Importación y fabricación de artículos de cotillón
Disfraces y chascos**

Sánchez de Bustamante 752 (2000) Rosario - Telefax (0341) 4638015 y 4646240

Teletubbies

Patty

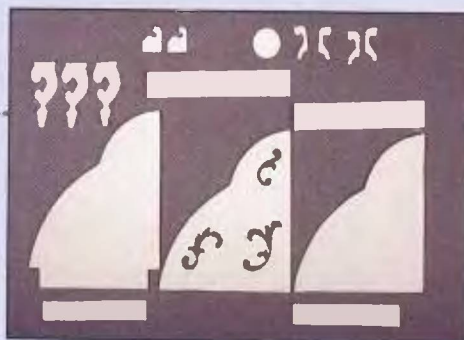


Product and colors may vary.
TELETUBBIES characters and logo: TM &
© 1998 Ragdoll Productions (UK) Ltd. and are used with permission.
All rights reserved.
Licensed by The Itsy Bitsy Entertainment Company. © & © 1998
Hasbro, Inc. Pawtucket, RI 02862
USA © denotes Reg. U.S. Pat. & TM Office.
MADE IN CHINA

Melodía de amor



1 Hacer una torta rectangular de 30x40 cm y forrarla en pasta Americana blanca. Colocar una cinta blanca de broderie en el centro de los laterales. Decorar con ramitos de jazmines y aplicar un espejo gris de 26x36 cm en la parte superior.



2 Cortar las piezas de pastillaje según moldes. Dejar secar 24 hs. de ambos lados. Banquito: Pegar las patas con glacé y una vez secas, pegar el asiento.

Piano



3 Cortar una tira de pastillaje de la misma altura del lateral y del largo de las curvas y en fresco colocarla sobre el lateral de la base del piano para que tome la forma. Adhgerirla con agua y dejar secar 1 día.

Patty



4 Adherir con glacé el otro lateral, el frente y el teclado previamente pintado con colorante negro y pincel liner. Pegar la tapa calada, dejar secar 1 día. Invertir el piano y pegarle las patas. Dejar secar.



5 Por último adherir con glacé la tapa superior del piano y colocar el palito que la sostiene mientras esta fresco el glacé. Hacer terminaciones en punto gotita.

Novia



6 **Cabeza y torso:** tomar el molde de mujer del torso y cabeza, formar un rollito de pasta de porcelana para modelar color piel de 4 cm aproximadamente de largo y 2 cm de ancho bien liso, colocar sobre la pasta fécula de maíz, colocar el rollito del lado de la cara.



7 Presionar con el dedo pulgar a la altura de la nariz y la boca fuertemente, en el espacio que dejó el dedo humedecer con cola vinílica y juntar la pasta.



8 Colocar fécula nuevamente en la unión de la cabeza, poner encima la otra mitad del molde, la espalda y presionar fuertemente.

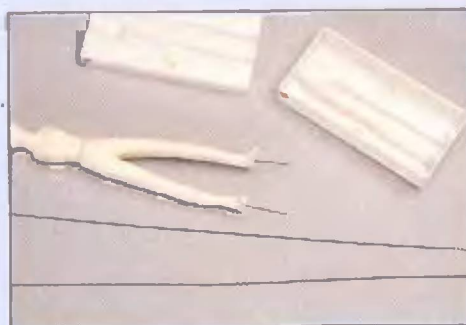


9 Retirar la mitad del molde de la espalda y cortar con un bisturí el excedente de pasta, se vuelve a colocar el molde, se presiona nuevamente, se corta el excedente de pasta y se repite varias veces, hasta que no salga más pasta. En este momento se saca del molde lentamente para no romper el cuello, dejar secar sobre una montañita de fécula varios días.

Patty



10 Maquillar la cara cuando éste bien seca, con lápices de colores, primero blanco para los ojos, hacer un redondelito celeste para el iris y uno negro más pequeño para la pupila, con un lápiz negro con punta bien finita marcar el párpado superior, el inferior y las cejas. Con color rosa pintar los labios, con sombra para ojos bien clarita rosa hacer el rubor (no comestible).



11 Piernas: Hacer un rollo del largo del molde y de 3 cm de ancho, cortar a la mitad hasta la parte superior de las piernas, colocarlo en el molde, presionar, doblar el excedente del extremo inferior para los pies, cortar perpendicular, cortar excedente, repetir. Introducir un alambre de floristería bien rígido en cada una de las piernas.



12 Pegar las piernas al torso con pegamento incoloro de 10 minutos de secado. Para los brazos se procede igual, se cortan los dedos con una tijerita chiquita de bordar. También se pueden modelar a mano.

Melodía de amor



13 **Vestido:** Con pasta de porcelana blanca para flores estirada bien finita hacer un rectángulo y cubrir el brazo, llevar la unión de la pasta para el interior del mismo adherir ambas pastas con cola vinílica y cortar con tijera el excedente.



14 Con otro rectángulo de pasta más grande cubrir el torso, llevar la unión de las pastas a la espalda y con tijera cortar excedente.



15 Con un rectángulo de pasta formar la pollera, llevar la unión a la parte posterior. Dejar que la parte inferior sea más larga que los pies porque la pasta encoge un poco.

Patty



16 Para la sobrefalda cortar varios rectángulos de 6 cm de ancho y de largo unos centímetros más que los pies. Fruncir en la parte de la cintura y en los otros bordes cortar ondas. Adherir con cola vinílica. Dejar secar con movimientos.



17 Pegar los brazos al torso con adhesivo transparente de secado de 10 minutos, una vez cubiertos con la pasta que imita la tela. Encima del escote del torso colocar un rectángulo de pasta con ondas más chicas doblado al medio para formar un escote bote. Llevar la unión para atrás.



18 Estirar un rectángulo más fino para el cinturón. Cuando la pasta este aún fresca aplicar florcitas y hojitas. Una vez que este todo el vestido seco pintar con iluminador en polvo nacar.



Novio



19 Con pasta de porcelana negra y eyector hacer el pelo, separar pequeños trozos y adherirlos con cola vinílica cubriendo toda la cabeza y dándole la forma deseada.

Patty



22 Zapatos: Cortar un ovalo de 3 cm con un círculo más chico en el interior con un corte para pasar el pie. Pegar en la parte superior, llevar la pasta hacia abajo y cortar el excedente.

Corbata: Hacerla con pasta gris.



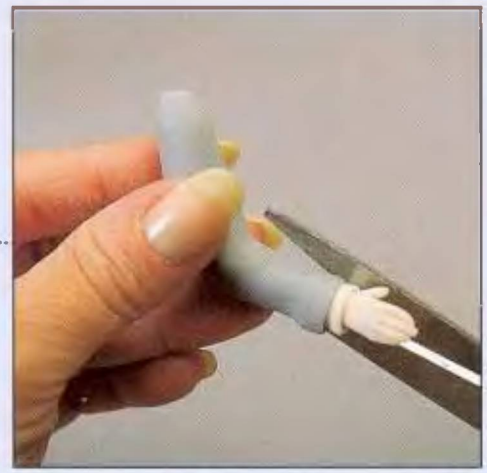
20 Para el torso y los brazos proceder igual que para la novia. Las piernas se hacen igual solo que no se alambren y se doblan a la altura de la cadera y las rodillas, dejar secar sobre telgopor varios días.



23 Pantalón: Cortar un rectángulo de pasta gris y colocarlo sobre el costado de la pierna, llevando la unión de la pasta hacia la entrepierna. Pegar y cortar el excedente. Repetir la otra pierna igual. Aplicar rectángulo para botamanga



21 Camisa: Estirar un rectángulo de pasta. Pliarlo para formar tablas y adherir en el pecho con cola vinílica. Cortar una curva a la altura del cuello. Cuello: Cortar un rectángulo de pasta blanca del largo del contorno del cuello y de 1 cm de ancho, cortar los extremos inclinados, doblar al medio y pegar.



24 Saco: Cortar un rectángulo de pasta blanca para imitar el puño y pegarlo al brazo. Dejar secar, sobre este aplicar un rectángulo de pasta gris para la manga llevar la pasta para el interior del brazo, pegar y cortar el excedente.

Melodía de amor



25 Cortar un rectángulo de pasta gris para el saco. Doblar la solapa apoyar la parte superior a la altura de los hombros. Pegar y cortar el excedente. Cruzar la delantera, pegar en el cruce y aplicar pequeñas bolitas para los botones.



26 Pegar con adhesivo transparente de secado de 10 minutos los brazos al torso.

(Patty)



27 El maquillaje del hombre es como el de la mujer, no aplicar sombras ni grandes pestañas, los labios se pintan anaranjados y los bigotes con lápiz negro. Para el pelo proceder como con la novia.

¿IMAGINO... UN LUGAR DONDE PUEDA CONSEGUIR TODO PARA SU REPOSTERÍA?

EL NUEVO EMPORIO

FABRICANTE - IMPORTADOR

LINEAS *nene* - *Wilton*

PICOS - MANGAS - CORTANTES - MOLDES
ACCESORIOS - COTILLON - LIBROS - MATERIA PRIMA

COCHABAMBA 2577/79 (1252) BUENOS AIRES

TEL: 4941-6722 - 4942-6644 - FAX: 4941-2178

e-mail: elnuevoemporio@sinectis.com.ar

ENVIOS AL INTERIOR - ENTREGA A DOMICILIO

LOS PRODUCTOS UTILIZADOS POR LA
ARQUITECTA POMPONI SON DE "EL NUEVO EMPORIO"

Luna de miel

Patty



Luna de miel

Jeep

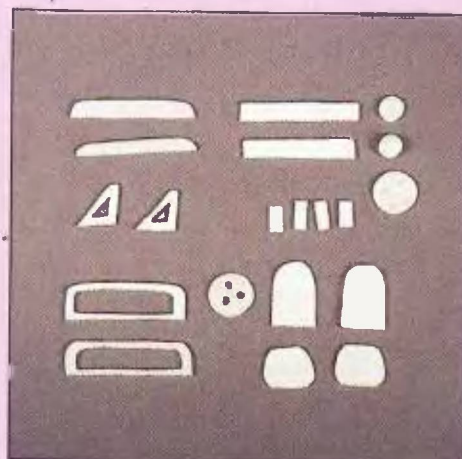


1 Hacer una torta ovalada de 35 cm. de diámetro y forrarla con pasta Americana gris, colocar una cinta de raso violeta de 4 cm de ancho. En la parte superior espatular con glacé blanco y cubrir con piedras grises y blancas de azucarillo, ver receta en revista n° 2-Año 2.

2 Cortar un rectángulo de telgopor de 15 cm de largo por 10 de ancho x 6 de alto. Con cuchillo filoso, tallar el telgopor. Se puede tallar una torta si se desea

3 Con lija gruesa lijar las aristas para redondearlas.

Patty



4 Estirar pastillaje de 1/2 cm de espesor y cubrir todo el telgopor adherir con agua y cortar excedentes con bisturí.

5 Cortar piezas de pastillaje según moldes y dejar secar de ambos lados 24 horas.

6 Rueda: Para cada rueda cortar 2 círculos de pastillaje de 1 cm de espesor y 5,5 cm de diámetro.

Superponerlos en fresco, adherirlos con agua y hacer marcas con esteca. Con una tapita de 2,5 cm de diámetro hundir el centro de la rueda. Dejar secar un día.



7 Llanta: Cortar círculos de pastillaje de 2,5 cm de diámetro y 2 mm. de espesor con esteca o bolillo hacer 5 marcas para los bulones.

Pintado



8 Pintar las cubiertas con colorante vegetal negro de ambos lados.



9 Pintar con colorante plateado diluido en alcohol las llantas.

Patty



10 Pintar con plateado el jeep, parabrisa, barra, laterales barras y base faroles. Los paragolpes, volante y asientos en negro. Las luces de los faroles en azul y con blanco puro iluminar.



11 Pegar las ruedas con glacé al jeep, hacer con pastillaje fresco tiras de terminación para el jeep y una vez seco pintar de plateado pegar barra trasera y soportes triangulares de la barra.



12 Pegar el paragolpe en el frente del jeep y 2 faroles. Pegar parabrisa, pegar 3 faroles sobre la barra trasera.

Luna de miel



13 En la parte trasera pegar la rueda de auxilio, faroles y paragolpe.

Osa



14 Hacer una perita de pasta de almendras marrón para el cuerpo colocar palito de brochette para sostener la cabeza.



15 Hacer una bolita, en la misma pasta afinar la parte superior y clavar en el palito del cuerpo. No pegar.

Patty



16 Hacer un óvalo con la misma pasta para el hocico y hacer una marca con esteca en el centro.



17 Con dos bolitas de pasta marrón aplanadas formar las orejas, adherir con agua. Con pasta negra hacer dos bolitas para los ojos y un óvalo chiquito para la nariz. Levantar la cabeza y dejarla a un costado.



18 Estirar un rectángulo de pasta de goma fruncir y pegar al cuerpo para formar el vestido.



19 Hacer un círculo de pasta de goma blanca para el cuello del vestido, hacer volados en el borde, adherir con agua y colocar la cabeza.

Patty



20 Para la manga hacer un rollito de pasta de goma blanca, doblar para formar el codo, un extremo aplastarlo para pegarlo al vestido. En el otro extremo, hundir con una esteca para aplicar la mano. Para la mano, hacer una lágrima en pasta marrón y hacerle un corte para el dedo pulgar.



21 Para el tocado aplicar un rectángulo de pasta blanca fruncido y encima aplicar florcitas blancas. Con las mismas flores alambradas formar un ramito colocar un moñito de raso y pegarlo a la mano.



Oso

22 Hacer un conito de pasta de almendras negra para el saco.



23 Colocar un triángulo de pasta de goma blanca para imitar la camisa.



24 Colocar un trozo de pasta negra para la solapa y un moñito.

Luna de miel



25 Para la cabeza proceder como con la osa. Aplicar una galera en pasta de almendras negra.



26 El brazo hacerlo en pasta de almendras negra, igual que el de la osa, las manitos son iguales a las de la osa.

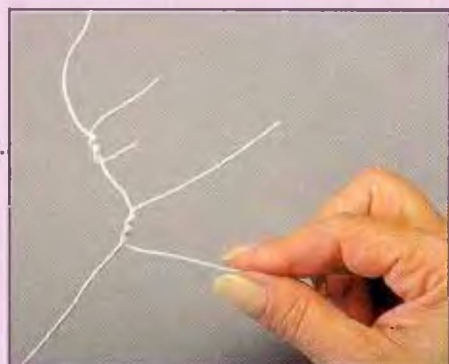
Hojas



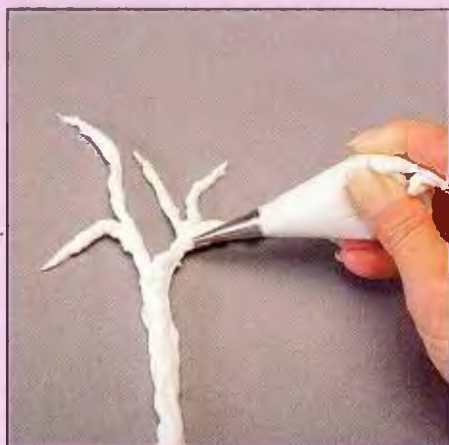
27 Con boquilla nº 10 y glacé blanco hacer un zig-zag de mayor a menor y de izquierda a derecha hasta el medio, seguir con el mismo trazo de menor a mayor del otro lado. Insertar un alambre finito blanco en la parte inferior.

Patty

Arboles



28 Formar una estructura con alambre mediano forrado de blanco según foto.



29 Cubrir la estructura de alambre con glacé blanco y cartucho armar ramitas uniendolas con cinta floral blanca y pegar con glacé a las ramas del árbol, cubrir las uniones con glacé. dejar secar un día, dar vuelta y cubrir con glacé la parte de atrás del árbol.



30 Pintar las hojas con colorante en polvo rosa, celeste y lila. El tronco y ramas con azul, lila y plateado. Clavar en la torta, los árboles. Hacer una luna en cartón forrado con papel plateado y sostenerla con palito de brochette clavado en la torta.

TORTAS

y algo más...

Recetas,
secretos
y moldes

Mousse de Chocolate

(Patty)

INGREDIENTES

- 200gr de azúcar
- 6 huevos
- 300 gr de chocolate
- 10 gr de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de café fuerte
- 400 gr de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Batir las yemas con el azúcar incorporar a éste batido el chocolate disuelto a Baño de María, seguir batiendo. Hidratar la gelatina en el café y disolverla unos segundos en el fuego, agregar a la preparación anterior sin dejar de batir. Luego incorporar con movimientos suaves la crema semibatida. Por último agregar las claras batidas a nieve en forma envolvente. Llevar a la heladera 2 horas.

SECRETOS

1. Se puede colocar en copas o utilizar como relleno de tortas o postres.

2. El chocolate se agrega tibio.

3 Se puede utilizar chocolate para taza.

4. El café se debe hacer bien concentrado.

5. 10 gr. de gelatina equivalen a 1 sobre y 1/2.

6 Si se excede la cantidad de gelatina queda muy compacta y gomosa.

Porcelana para flores (No comestible)

(Patty)

INGREDIENTES

- 1/2 taza de té de agua caliente
- 2 cdtas de té de crema para manos sin siliconas
- 1 ctda de té de aceite para bebé
- 3 tazas de té de fécula de maíz
- 3 tazas de té de cola fría
- 2 cdtas de té de formol al 40%

SECRETOS

1. El formol es altamente tóxico, se aconseja no dejar al alcance de los niños. Aplicarlo en un lugar bien ventilado porque su olor es muy fuerte.

2. Cuando se está cocinando la pasta, comienza a hacer unos grumos y luego se unifica lentamente.

3. Cuando la pasta llega a su punto no se puede seguir revolviendo.

4. Los utensilios utilizados se deben llevar a agua caliente durante 1 día para poder limpiarlos con facilidad.

PREPARACION

Colocar la cola vinílica, el agua, la crema y el aceite en un bols, mezclar bien, por último agregar la fécula de maíz. Revolver bien para que no queden grumos, si esto sucede se puede licuar.

Luego se puede cocinar de distintas maneras:

1) En un bols de vidrio térmico a Baño de María, revolviendo constantemente con cuchara de madera hasta que la preparación se convierta en una pasta homogénea y que al tocarla no se pegue a los dedos. Aproximadamente 2 horas de cocción.

2) Se puede cocinar en cacerola de teflón a fuego directo bien bajo, revolviendo con cuchara de madera constantemente. Tiempo de cocción aproximadamente 35 minutos.

3) En horno microondas se coloca la preparación en un recipiente para horno microondas, se cocina a máxima potencia durante 1 minuto y se revuelve con cuchara de madera y se vuelve a cocinar otro minuto más, repetir si fuere necesario este procedimiento hasta que no quede líquido. Según la temperatura de cada horno microondas el tiempo de cocción puede variar.

Una vez cocida la pasta de porcelana se amasa durante 20 minutos, hasta que enfríe (se puede colocar un poquito de fécula si se pega a la mesa).

Luego de amasada y cuando la pasta está bien fría se agrega el formol.

5. ¡NUNCA COCINAR EL FORMOL!

6. La pasta se puede teñir si se desea.

Porcelana para moldear (No comestible)

INGREDIENTES

- 1/2 pocillo de café de agua bien caliente
- 3 pocillos de café de cola fría
- 3 cdtas de café de aceite emulsionado para bebé
- 1 cdta de café de glicerina
- 1/2 cdta. de té de benzoato de sodio
- 2 cdtas de té de almidón de arroz
- 1/2 cdta de té de ácido cítrico
- 3 pocillos de café de fécula de maíz
- 1 cdta. de té de formol al 40%

PREPARACION

Se coloca en un recipiente el agua, la cola fría, el aceite, la glicerina, el benzoato de sodio, el almidón de arroz y el ácido cítrico y por último la fécula de maíz. Se puede alterar este orden si se desea. La forma de cocción es igual que para la pasta de porcelana para flores.

Patty

SECRETOS

1. Se puede pintar con óleos, acrílicos o esmaltes. Resiste todo tipo de coloración.

2. Cuando la pasta llega a su punto no se puede seguir revolviendo.

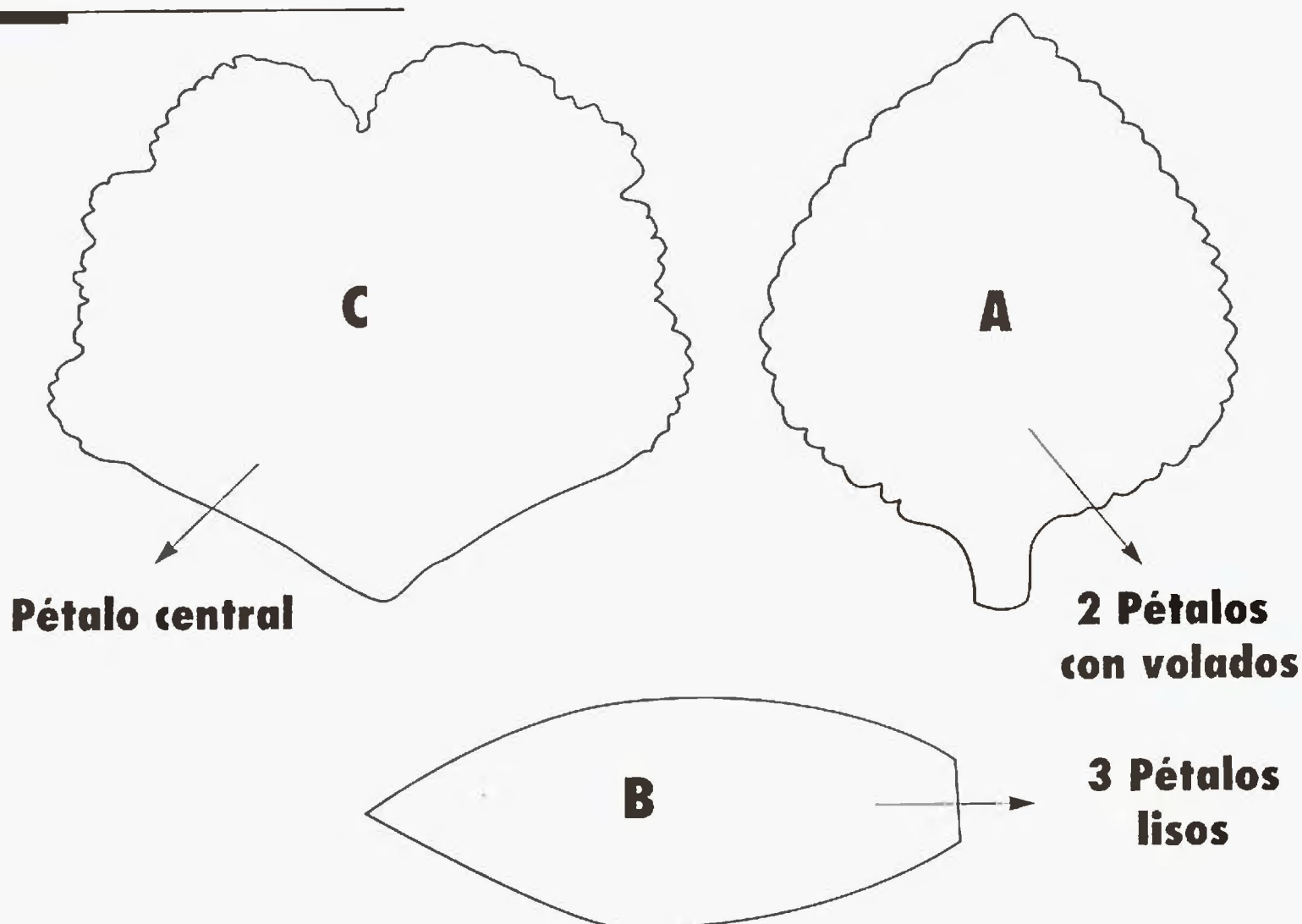
3. ¡NUNCA COCINAR EL FORMOL!

4. Los utensilios utilizados se deben llevar a agua caliente durante 1 día para poder limpiarlos con facilidad.

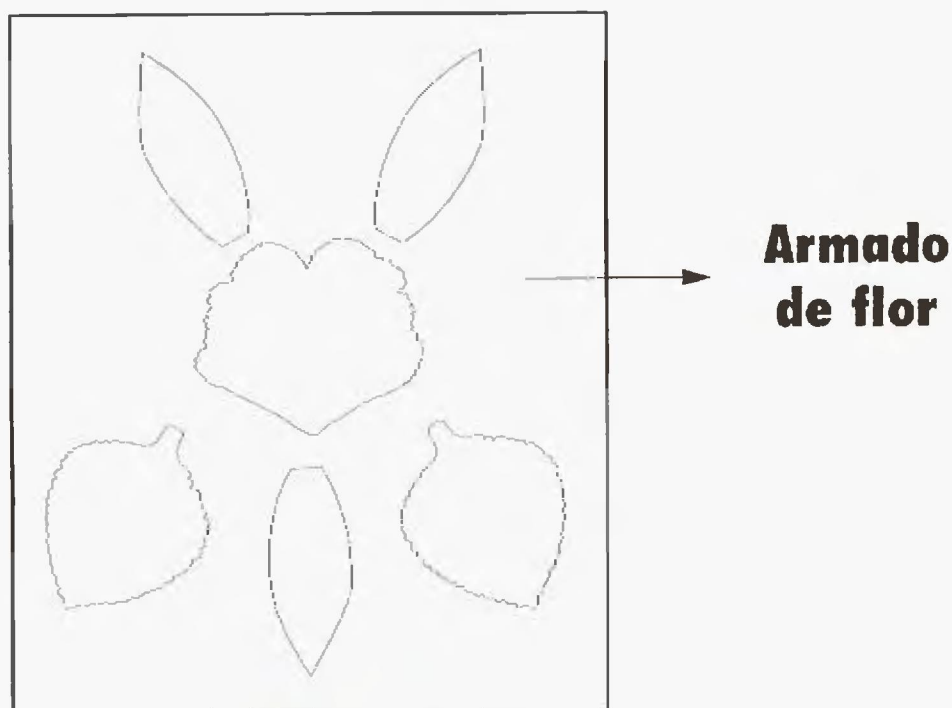
5. Una vez hecha la pasta colocar en bolsa de nylon y frasco de vidrio, con etiqueta del tipo de pasta que contiene y fecha de elaboración, al día siguiente cambiar la bolsa de nylon.

Floreecer

(Patty)



Flor: Orquídea Fantasia



Homenaje

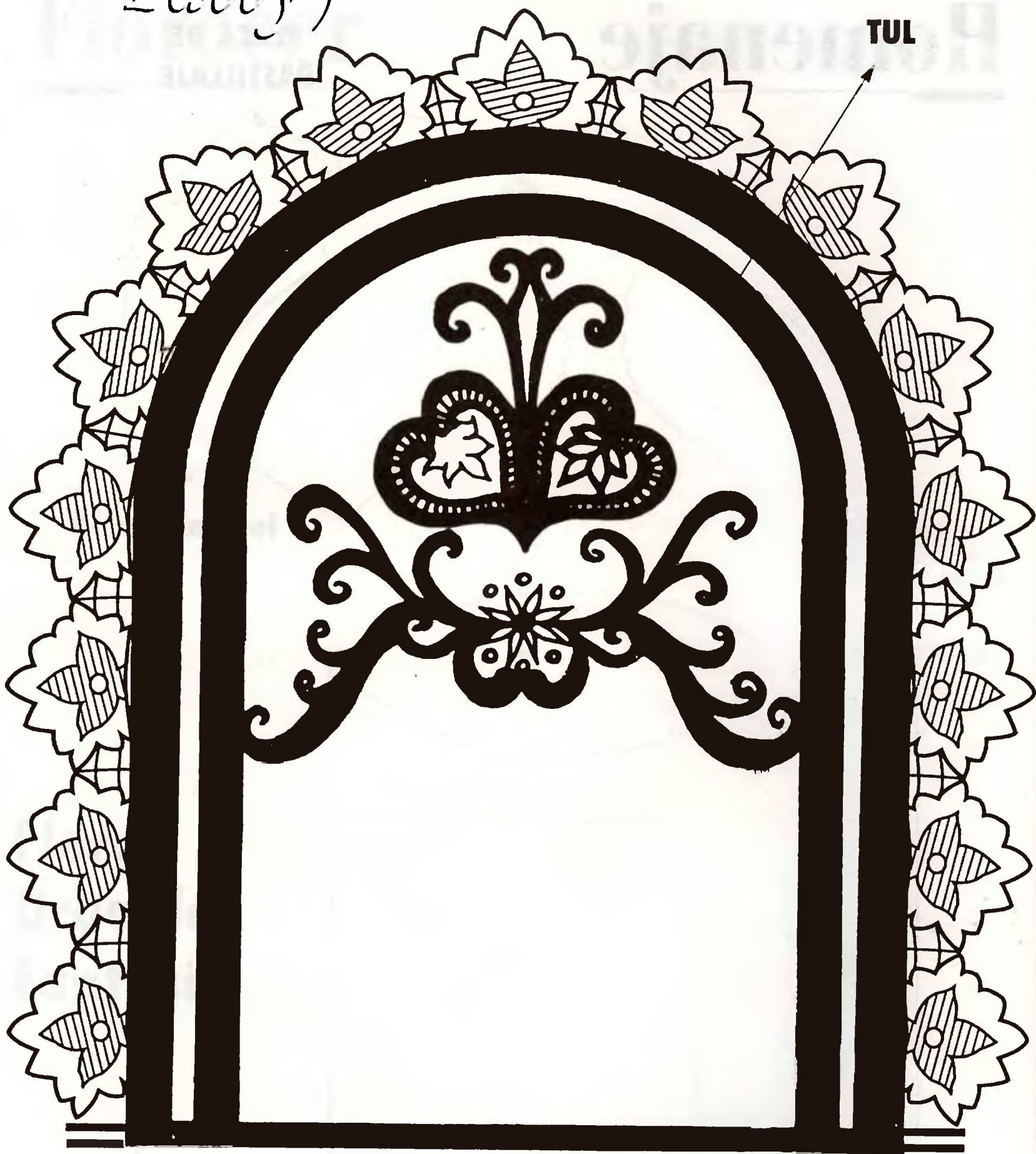
**PLACA DE
PASTILLAJE**

(Patty)



Patty)

TUL

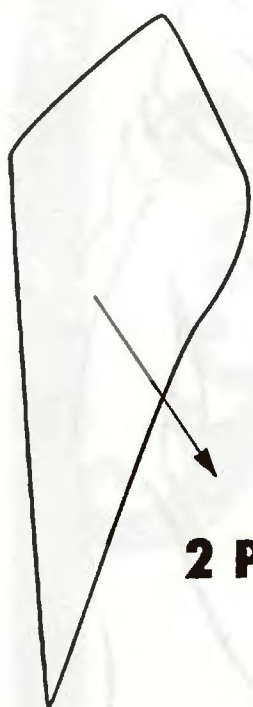


(Patty)



Homenaje

(Patty)



2 Pétalos



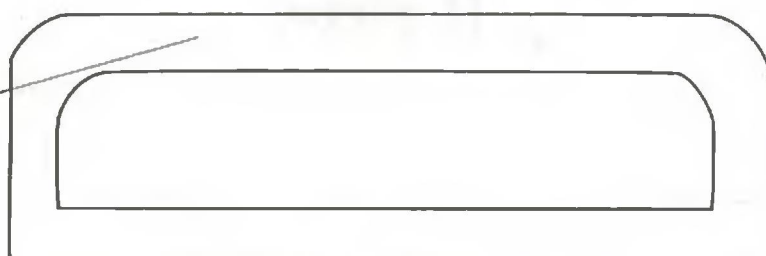
4 Pétalos

Flor: Alstroemeria

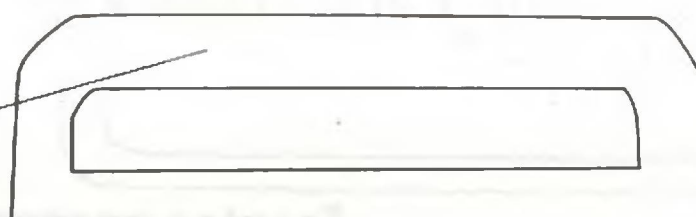
Luna de miel

(Patty)

**Barra trasera
o parante
(1 pieza)**

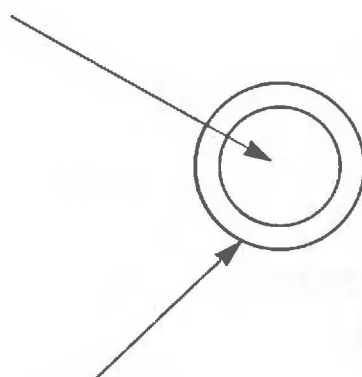


**Barra trasera
o parante
(1 pieza)**

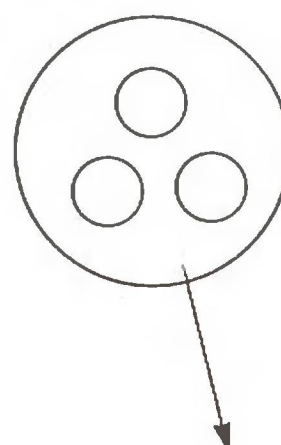


**Parantes laterales
de barra trasera
o parante
(2 piezas)**

Modelado con pasta



Faroles (7 piezas)



Volante (1 pieza)

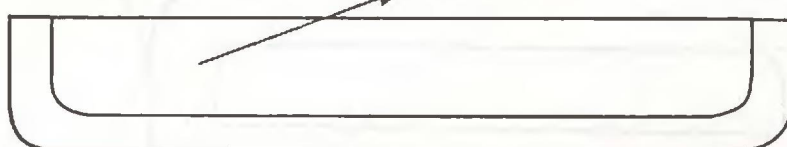
Luna de miel

Patty

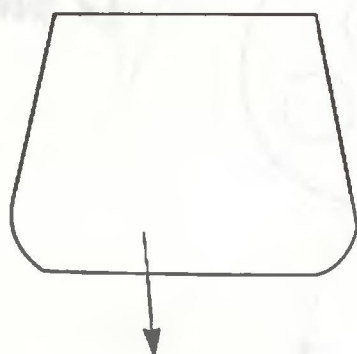
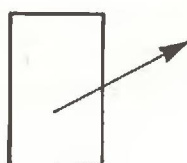
**Paragolpe delantero
(1 pieza)**



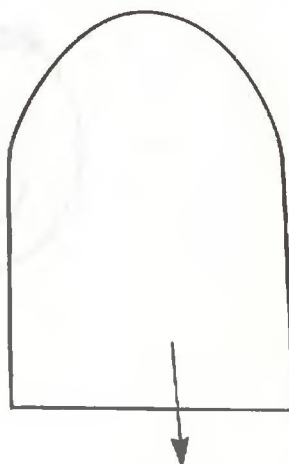
**Paragolpe trasero
(2 piezas) 1 pieza encima de la otra**



**Frentes paragolpe delantero
(2 piezas)**



**Asiento butacas
(2 piezas)**



**Respaldo butacas
(2 piezas)**

Melodía de amor

Armado de Piano

Colocar inclinada

(Patty)

J
Base p/ pata
y tapa

A

B y C

J
Base p/ pata
y pata

J
Base p/ pata
y pata

K

Colocarla perpendicular

D

E

G

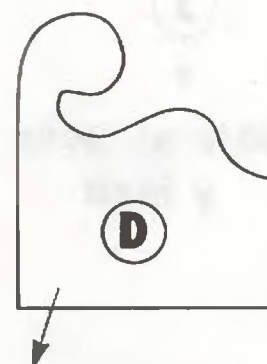
H

D

F

I

Patty

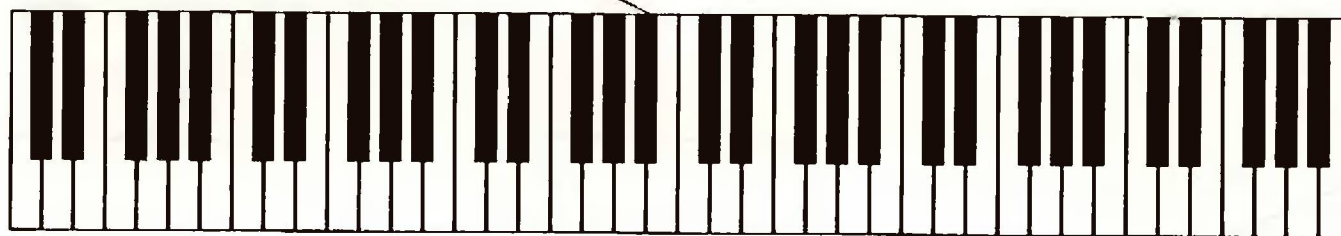


**Lateral teclado
(2 piezas)**

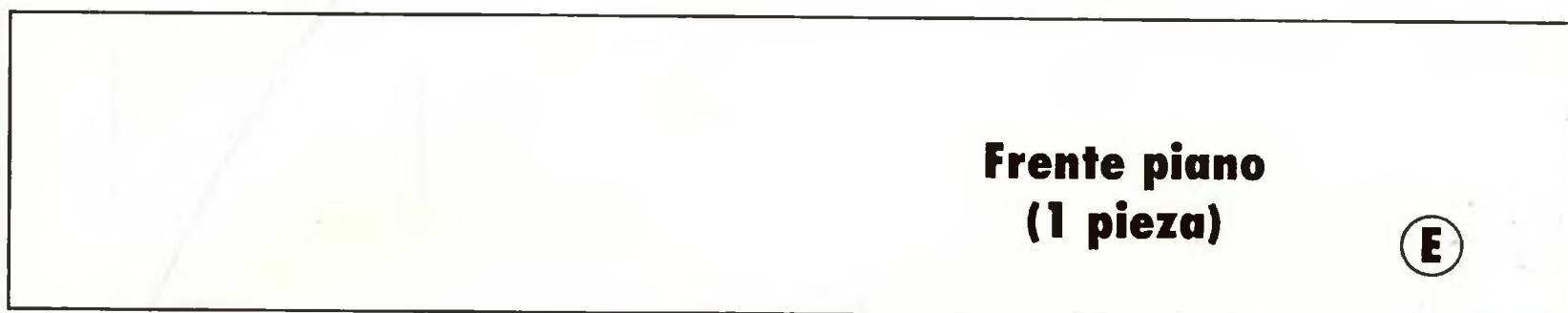
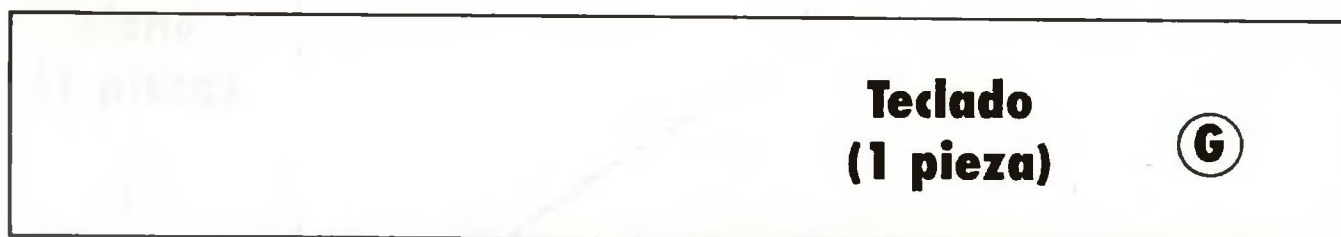
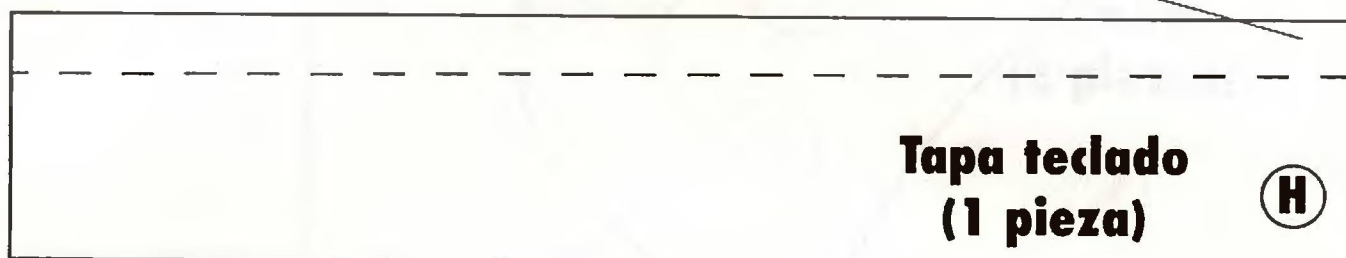
**Base piano
(1 pieza)**

A

Diseño teclado



Curvar hasta línea de puntos



Patty

**Palito de brochete
forrado en pastillaje
para sostener la tapa
del piano (1 pieza)**

Patty

**Tapa piano
(1 pieza)**

C

**Lateral
piano
(1 pieza)**

①



**Pata
piano
(3 piezas)**

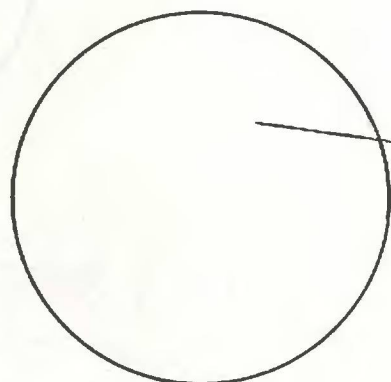
②

(Patty)



**Pata banco
o taburete
(4 piezas)**

③



**Tapa banco
o taburete
(1 pieza)**

④

